

CHAPITRE V
LES BOISSONS SPIRITUEUSES
(R.CE N° 110/2008 du Conseil du 15 janvier 2008)

5 -1 - REGLEMENTATIONS APPLICABLES

511 - Réglementation communautaire

512 - Réglementation nationale

5 - 2 - DEFINITION

521 - Boissons spiritueuses

522 - Catégories de boissons spiritueuses

523 - Boissons spiritueuses complétées par des indications géographiques

524 - Boissons spiritueuses non définies

525 – Définitions et exigences techniques *[annexe I RCE 110/2008]*

édulcoration
mélange
addition d'alcool
assemblage
maturation ou vieillissement
aromatisation
coloration
alcool éthylique d'origine agricole
distillat d'origine agricole
titre alcoométrique volumique
teneur en substances volatiles
lieu de fabrication
catégorie de boissons spiritueuses

5 - 3 - CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES : tableau de synthèse

5 - 4 – ETIQUETAGE – PRESENTATION

Annexe I : ALCOOL ETHYLIQUE D'ORIGINE AGRICOLE

Annexe II : définitions de quelques catégories de boissons spiritueuses

Chapitre V : LES BOISSONS SPIRITUEUSES

5 - 1 - REGLEMENTATIONS APPLICABLES

511 - Réglementation communautaire

Règlement (CE) n° 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89 du Conseil

Règlement (CEE) no 2009/92 de la Commission du 20 juillet 1992 déterminant les méthodes d'analyse communautaires de l'alcool éthylique d'origine agricole utilisé pour l'élaboration des boissons spiritueuses, des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles.

Règlement (CE) no 1267/94 de la Commission du 1er juin 1994 portant application des accords entre l'Union européenne et des pays tiers concernant la reconnaissance mutuelle de certaines boissons spiritueuses (JO L 138 du 2.6.1994, p. 7). Règlement modifié par le règlement (CE) no 1434/97.

Règlement (CE) no 2870/2000 de la Commission du 19 décembre 2000 établissant des méthodes d'analyse communautaires de référence applicables dans le secteur des boissons spiritueuses, modifié par le règlement (CE) no 2091/2002.

512 - Réglementation nationale

- Décret n° 93-363 du 11 Mars 1993 : intégration dans droit français
- Arrêté du 19 Février 1991 relatif au T.A.V. acquis dans étiquetage
- Décret du 21 Juillet 1908 : « liqueur de cassis »
- Décret N° 88-416 du 22 Avril 1988 sur les rhums et tafias
- Décret N° 63-765 du 25 Juillet 1963 : « rhums vieux »
- Articles R.641-99 à R.641-107 du code rural sur l'agrément des rhums bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée
- Loi du 16 mars 1945 et décret N° 88-1024 du 2 Novembre 1988 : interdiction « absinthe » et similaire

5 - 2 - DEFINITIONS

Contrairement aux produits viti-vinicoles définis par le R(CE) 479/2008, les spiritueux, comme les boissons aromatisées à base de vin décrites au chapitre VI, ne relèvent pas de l'organisation commune de marché (OCM) : chacun peut donc les produire librement sans limitation, sous réserve des dispositions régissant leur fabrication du point des vue des Contributions Indirectes. Toutefois deux facteurs doivent être pris en compte avant de se lancer dans ce type de production :

- *des taxes élevées qui grèvent considérablement leur prix de revient dans la plupart des pays, et handicapent la commercialisation*
- *un marché saturé, dans un contexte (lutte anti-alcoolique, changement des habitudes de consommation) de consommation décroissante.*

C'est pourquoi toute nouvelle fabrication de ce type doit faire l'objet d'une étude approfondie sur ces points avant de se lancer dans des essais techniques (ingrédients, étiquetage, etc) qui risquent d'être sans avenir économique.

521 - Boissons spiritueuses

Ces produits sont définis au niveau communautaire par le R.CE 110/2008 du 15 janvier 2008 qui a remplacé le RCE1576/89 du 29 Mai 1989, notamment pour tenir compte de l'entrée dans la Communauté européenne de 12 nouveaux pays de l'Est de l'Europe, grands producteurs de ce type de boisson. Il s'agit d'une définition extrêmement large qui permet de regrouper des produits très différents, des eaux-de-vie aux liqueurs à base d'oeufs en passant par les whiskies, les pastis le rhum et la vodka ; ces produits sont définis individuellement, chaque pays ayant voulu protéger très précisément ses productions traditionnelles contre des imitations. On peut dire que le règlement a principalement consisté à établir une collection de définitions plutôt qu'à imposer une définition unique qui ne rend que très imparfaitement compte de la diversité des produits réunis sous le nom de « boissons spiritueuses ».

La **définition des boissons spiritueuses** est très générale :

Définition *[article 2 RCE 110/2008]* :

« (…) on entend par « boisson spiritueuse », (...), la boisson alcoolique :

a) destiné à la consommation humaine

b) dotée de qualités organoleptiques particulières

c) **ayant un titre alcoométrique minimal de 15 % vol**. (sauf liqueur à base d'œuf, ou « advocaat », 14%vol)

d) ayant été produite :

i. soit directement

- **par distillation**, en présence ou non d'arômes, de produits fermentés naturels et/ou
- **par macération** ou par un traitement similaire de matériels végétaux dans de l'alcool éthylique d'origine agricole (AEOA) et/ou des distillats d'origine agricole et/ou des boissons spiritueuses au sens du présent règlement, et/ou
- **par addition** d'arômes, de sucre ou d'autres produits édulcorants et/ou d'autres produits agricoles à de l'alcool éthylique d'origine agricole et/ou un distillat d'origine agricole et/ou une eau-de-vie, tels que définis dans le présent règlement,

ii. **soit par mélange** d'une boisson spiritueuse avec un ou plusieurs des produits suivants :

- d' autres boissons spiritueuses, et/ou
- de l'alcool éthylique ou des distillats d'origine agricole, et/ou
- d'autres boissons alcooliques,et/ou
- des boissons.
-

On note que cette définition n'englobe pas les boissons (faiblement) alcoolisées prêtes à boire, titrant en général entre 5 et 8 % Vol, mélanges type whisky-coca, vodka au jus de fruits aromatisées, boissons à base de malt fermenté et de vodka, etc . Ces produits non définis ne relèvent d'aucun texte réglementaire spécifique , excepté celui concernant les boissons alcoolisées prêtes à boire (type « premix », « alcoopops », pris pour taxer ces produits à leur apparition en 1996 afin d'en dissuader la consommation par les jeunes, et rapidement contourné en élaborant des produits similaires ne relevant pas de la définition posée par cette réglementation fiscale.

522 – Catégories de boissons spiritueuses

A partir de cette définition générale, la réglementation communautaire a recensé certaines **catégories de produits de chaque pays avec leur dénomination et leurs caractéristiques propres**, tant en ce qui concerne leur mode d'élaboration que leur caractéristiques analytiques ; ces 46 catégories sont définies à l'annexe II du RCE 110/2008. Les plus courantes sont reprises en annexe II de ce chapitre (**rhum, whisky, eau-de-vie de vin, Brandy ou Weinbrand, eau-de-vie de marc, eau-de-vie de fruit, vodka, liqueur, crème de …, crème de cassis)**.

Sans préjudice de règles particulières, les **boisson spiritueuses définies aux points 1 à 14 de l'annexe présentent les caractéristiques suivantes**, qui les distinguent de produits moins « naturels » :

- elles sont produites par fermentation alcoolique et distillation obtenues exclusivement à partir de matières premières prévues dans le définition relative à chaque catégorie ;
- elles ne sont additionnées ni d'AEOA, ni de distillats d'origine agricole ;
- elles ne sont pas additionnées de substances aromatisantes ;
- elles ne sont additionnées que de caramel afin d'en adapter la coloration ;
- elles ne sont édulcorées que pour compléter le goût final du produit, selon la réglementation particulière de chaque Etat-membre (« écrêtage » ou « rounding » des eaux-de-vie de fruits, par exemple)

Ces quatorze produits font en outre l'objet d'une protection particulière lorsqu'ils entrent dans la composition d'autres boissons spiritueuses (voir § 524).

Les autres catégories –points 15 à 46 de l'annexe II du RCE 100/2008) peuvent faire l'objet de tout ou partie des pratiques définies à l'annexe I du RCE 110/2008 (voir § 525 - Définitions et exigences techniques).

Cas particulier des boissons spiritueuses à l'absinthe :

La loi du 16 mars 1915 dispose que « ***sont interdites la fabrication, la vente en gros et en détail*** *ainsi que la circulation de l'****absinthe*** *et des liqueurs similaires* ». Le décret n° 88-1024 du 2 novembre 1988 définit ces dernières par des teneurs maximum admissibles en certaines cétones dangereuses pour la santé (thuyone, fenchone, pino-fenchone).

Lorsque l'ingrédient "*plante d'absinthe*" figure sur l'étiquetage d'une boisson spiritueuse ou d'une liqueur ou sur une publicité relative à une boisson spiritueuse ou une liqueur, la dénomination doit comporter les termes "aromatisés à la plante" ou "aux plantes d'absinthe" ou "à la plante d'absinthe" ou "aux plantes d'absinthe" à l'exclusion de la seule indication « **absinthe** », ce produit n'étant pas admis en France.

Toute publicité faisant directement référence à l' « **absinthe** » ou mettant en évidence ce terme par des artifices de présentation laisse à penser, dans des conditions normales de présentation, qu'il s'agit effectivement d'une « absinthe » et constitue une tentative de tromperie sur les qualités substantielles du produit au sens de l'article L 213-1 du code de la consommation.

523 - Boissons spiritueuses complétées par des indications géographiques

Au sens de cette réglementation sur les boisson spiritueuses, on entend par « indication géographique » une indication qui identifie une boissons spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, lorsqu'une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique.

Ces indications doivent réponde à une fiche technique (selon exigences décrites à l'article 17 du RCE 110/2008) dont l'acceptation et soumise à la Commission en vue de l'enregistrer pour la protéger. Elles sont enregistrées à l'annexe II du RCE 110/2008. Le contrôle des spécifications de ces fiches techniques doit être assuré par les autorités désignées par chaque Etat-membre. Les dénominations devenues génériques ne peuvent pas être enregistrées (exemple : « Pastis de Marseille » et « London Gin », qui peuvent donc être élaborés n'importe où, mais sont néanmoins définis en tant que catégories spécifiques aux points 27 et 22 de l'annexe II du RCE 110/2008).

Les indications géographiques préexistantes au RCE 100/2008 ont été reprises à l'annexe III du RCE 110/2008. Les fiches techniques les concernant doivent être soumises à la Commission au plus tard le 20 février 2015. A défaut, les indications seront retirées de l'annexe III.

Cette réglementation, plus stricte que celle existant dans le RCE 1576/1989 abrogé, va obliger à définir ou redéfinir, selon les exigences des fiches techniques communautaires, un certain nombre de produits qui étaient élaborés traditionnellement dans certaines régions, sans définition précise. Pour certains d'entre eux, il risque d'être difficile de répondre aux exigences des fiches techniques (cf. Cassis de Dijon …).

Parmi ces indications géographiques figurent notamment, pour la France :

– les rhums de la Martinique, de la Guadeloupe, de la Réunion, de la Guyane, …, seul le premier faisant actuellement l'objet d'une définition précise en tant qu'Appellation d'origine contrôlée.

– diverses eaux-de-vie de vin régionales, le Cognac, l'Armagnac, le brandy français, les eaux-de-vie de marc de raisin de différentes régions (marc de Bourgogne, marc d'Alsace Gewürztraminer, …)

– des eaux-de-vie de fruit : Mirabelle de lorraine, Kirsch d'Alsace, Quetsch d'Alsace, Framboise d'Alsace, Mirabelle d'Alsace, Kirsch de Fougerolles, Williams d'Orléans, …

– des eaux-de-vie de cidre et de poiré : Calvados, Calvados pays d'Auge,

– des boisson spiritueuses aromatisées aux baies de genièvre : Genièvre Flandres Artois

– des liqueurs : Ratafia de Champagne

– des crèmes de cassis : Cassis de Bourgogne, de Dijon, de Saintonge, du Dauphiné

– d'autres boissons : Pommeau de Bretagne, du Maine, de Normandie

Cas particulier du ratafia de Champagne :

Au plan communautaire seuls sont définis le ratafia de Champagne et le ratafia catalan (Espagne) à l'annexe III § 32 du R(CE) 110/2008 sur les boissons spiritueuses. Ce produit ne peut pas être considéré comme un vin de liqueur compte-tenu du TAV naturel des moûts mis en œuvre (si inférieur à 12 % Vol) et/ou du mutage par une eau-de-vie de marc, réservé aux vlqprd -type Macvin du Jura ou Floc de Gascogne-). Il ne peut pas être considéré comme un ABV (apéritif à base de vin) puisqu'il n'est pas aromatisé. On ne peut donc le considérer que comme une liqueur ou une boissons spiritueuse avec toutes les conséquences fiscales que cela comporte.

Cet exemple illustre par ailleurs la difficulté à classer certains produits dans une catégorie déterminée et à savoir de quelle réglementation ils relèvent.

On note que le ratafia de Bourgogne et la « carthagène » (élaborée dans le Languedoc-oussilon) ne sont pas mentionnés à l'annexe.

Cas particulier des rhums :

Le Décret n° 88-416 du 22 avril 1988 définit les conditions dans lesquelles les rhums français peuvent bénéficier d'une appellation d'origine ; c'est ainsi que certains rhums peuvent être présentés comme rhum de la Guadeloupe, de la Réunion, etc. Le Décret du 5 novembre 1996 définit la seule Appellation d'origine contrôlée en la matière l'AOC « Martinique », complétée par la mention « rhum agricole »

« Rhum Traditionnel des Îles françaises" suivi de la mention **"Appellation d'Origine" :**

L'article 4 du décret n° 88-416 du 22 avril 1988 dispose que *« en cas d'assemblage de rhums portant des appellations d'origine différentes, ces produits pourront être désignés sous une appellation plus générale conformément aux usages locaux, loyaux et constants* ». C'est à ce titre qu'on admet l'utilisation de la mention "Rhum des Îles françaises" portée sur l'étiquetage, même si l'Institut National des Appellations d'Origine préconise la mention "Rhum des Antilles françaises". Cette dénomination peut être complétée par le qualificatif « traditionnel » sous réserve du respect de certaines conditions techniques de production.

L'utilisation du terme "Traditionnel" suivi du nom de l'appellation d'origine complété obligatoirement de la mention "Appellation d'Origine" est admise en application des articles 3 et 4-3 du décret du 22 avril 1988 pour les rhums à appellation d'origine au sens de l'article A de la loi du 6 mai 1919.

En l'état de la réglementation, cette présentation n'est pas contestable sous réserve du respect des dispositions du décret du 22 avril 1998, notamment en matière d'agrément, d'analyse et d'examen pour les rhums à appellation d'origine constitutifs de l'assemblage.

524 – Autres boissons spiritueuses

Le précédent dispositif réglementaire permettait parfois de faire allusion à des catégories de boissons spiritueuses prestigieuses et bien définies *-whisky, Cognac, etc-*, soit dans des dénominations de vente composées, soit dans la liste des ingrédients, pour désigner des mélanges comportant surtout de l'AEOA ou des distillats d'alcool d'origine agricole (alcools de mélasse, de fable intérêt gustatif mais faciles à produire et à faible coût). La nouvelle réglementation limite très sévèrement ces pratiques qui avaient pour but d'induire en erreur les consommateurs sur des ersatz de faible qualité présentés en se référant à des spiritueux plus qualitatifs (voir détail selon les produits articles 9 à 12 RCE 110/2008, et notamment article 11 : désignation, présentation et étiquetage des mélanges). Ainsi, une **boisson spiritueuse figurant dans les catégories 1 à 14 de l'annexe II à laquelle a été ajoutée de l'AEOA et/ou un distillat d'origine agricole, dilué ou non, ne peut porter que la dénomination de vente « boisson spiritueuse »**, sans référence, sous quelque forme que ce soit à une dénomination réservée dans ces catégories 1 à 14. Pour les autres mélanges,

sauf cas particulier prévu à l'annexe II, il peut être fait référence à un ou plusieurs des termes énumérés à l'annexe II, en plus de la dénomination de vente « boisson spiritueuse », dans le même champ visuel, dans la liste de tous les ingrédients alcooliques contenus dans le mélange, précédée de la mention « boisson spiritueuse issue d'un mélange ». Cette mention doit être mentionné sur l'étiquette en caractères uniformes, dans une police et une couleur identique à celle utilisée pour la dénomination de vente « boisson spiritueuse », en caractères ne pouvant dépasser la moitié des caractères de cette dénomination.

525 – Définitions et exigences techniques *[annexe I RCE 110/2008]*

- **édulcoration** : sucres, dextrose, fructose, sirop de glucose, moût de raisin concentré, MCR, moût de raisin, sucre caramélisé, miel, sirop de caroube, et autres substances glucidiques naturelles.
- **mélange** : avec deux ou plusieurs boissons différentes en vue d'en faire une nouvelle
- **adjonction d'alcool** : ajout d'AEOA et/ou distillat d'origine agricole à une boisson spiritueuse
- **adjonction d'eau** :autorisée, sous réserve, qualité conforme Dir CE et ne modifie pas nature du produit
- **coupage** : mélange de deux ou plusieurs boissons spiritueuses de la même catégorie ne différant netre elles que par des nuances dans la composition (Ex. : whiskies de distillations différentes).
- **maturation ou vieillissement** : évolution naturelle dans des récipients appropriés conférant de nouvelles qualités organoleptiques
- **aromatisation** : mise en oeuvre d'un ou plusieurs arômes au sens de l'article 1er, § 2 point a) de la Directive 88/388/CEE ;

  - **Interdite** pour toutes les catégories 1 à 14 de l'annexe II du RCE 110/2008 (eaux-de-vie, rhum, brandy, boissons spiritueuses de céréales et whisky, …)
  - Libre pour toutes les boissons spiritueuses non définies, les boissons spiritueuses au goût amer, les boissons spiritueuses au carvi et les boissons spiritueuses au genièvre
  - Réglementée pour les autres boissons spiritueuses (dont les liqueurs)

- **coloration** : pas autorisé pour tous spiritueux ; à voir au cas par cas (arrêté du 2/10/1997)
- **alcool éthylique d'origine agricole** : encore dit « alcool neutre » ; voir définition en annexe
- **distillat d'origine agricole** : même obtention qu'AEOA mais caractéristiques analytiques différentes
- **titre alcoométrique volumique** : Vol. AlcoolPur dans produit à 20° C / vol. total du produit considéré
- **teneur en substances volatiles** : pour boissons spiritueuses issues exclusivement de distillation ; teneur en substances volatiles autres qu'alcool éthylique et méthylique
- **lieu de fabrication** : localité ou région où a eu lieu la phase du processus de fabrication du produit fini qui a conféré à la boisson son caractère et ses qualités définitives essentielles
- **catégorie de boissons spiritueuses** : l'ensemble des boissons spiritueuses qui répondent à la même définition.

5 - 3 - CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

L'ensemble des dénominations et caractéristiques analytiques des diverses boissons spiritueuses définies au niveau CE figure, auparavant dispersé entre le RCE 1576/1989 et son règlement d'application, le RCE1014/90, figure maintenant dans l'annexe II du RCE 110/2008.

Le R(CE) 2870/2000 du 19 décembre 2000 n'est pas abrogé . Il définit des méthodes d'analyses communautaires dans le secteur des boissons spiritueuses afin d'assurer le respect des dispositions du RCE 110/2008 et lors de tout contrôle officiel ou lors de tout litige (TAV, extrait sec total, substances volatiles cogénérées –aldéhydes, alcools supérieurs, acétate d'éthyle et méthanol, acidité volatile-, acide cyanhydrique, anéthole, acide glycyrrhizique, chalcones, sucres totaux, jaune d'œuf)

5 - 4 - ETIQUETAGE - PRESENTATION

Règle générale des produits alimentaires (article R 112-1 et suivants du Code de la Consommation) - cf. Chap. 7.

Mentions obligatoires :

- ♦ dénomination de vente réglementaire, ou à défaut descriptive, avec les contraintes décrites dans les articles 9 à 12 du RCE 110/2008.
- ♦ ingrédients (par ordre décroissant, pourcentage si référence à l'un d'eux) : sauf pour boissons dont TAV supérieur à 1,2 % Vol (ABV, spiritueux, boissons alcoolisées prêtes à boire, etc) en vertu de la directive "étiquetage" 2000/13 art.6 point 3. Toutefois le pourcentage d'ingrédients (sous forme de mention directe ou liste) doit être indiqué sur les boissons faisant référence à un ingrédient dans la présentation [art. R. 112-17 code consommation].
- ♦ **Allergènes** : **indication obligatoire à partir du 25/11/2005**, notamment pour l'anhydride sulfureux ; le jaune d'oeuf de certaines liqueurs, crème incorporée à certaines liqueurs. En outre, au plus tard le 31 mai 2009, mention obligatoire de l'usage de colles à base d'oeuf ou de lait (caséine).
- ♦ quantité nette (signe « e » ; gamme de volumes obligatoires)
- ♦ nom et adresse du fabricant, conditionneur ou vendeur dans la CE
- ♦ lieu d'origine ou de provenance si confusion
- ♦ mode d'emploi/conditions particulières d'utilisation si nécessaire
- ♦ T.A.V. acquis si > 1,2 % vol.
- ♦ N° de lot de fabrication : « L .... »
- ♦ date limite d'utilisation optimale ou de consommation : pas pour spiritueux, vins aromatisés et produits similaires.

Pour les boissons spiritueuses contenant du Whisky, Rhum, Brandy, etc... (cf supra § 524), pas de référence à ces produit dans la dénomination de vente, même en tant qu'ingrédient. Stade de l'obligation d'étiquetage :

Le RCEE 1576/89 ne parle pas d'obligation d'étiquetage pour le transport (contrairement à l'obligation d'étiquetage pour les vins dès leur mise en circulation).

L'article R112-11 du code de la consommation précise que : à un stade antérieur à la vente au consommateur final, les mentions prévues à l'article R112-9 (dénomination de vente, liste ingrédients, quantité....) peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux à l'exception du n° de lot et du titre alcoométrique. Dans ce cas les mentions de la dénomination de vente et du nom du fabricant ou d'un vendeur établi dans la communauté européenne sont portés sur l'emballage extérieur.

A ce stade, il semble que l'on pourrait faire circuler des spiritueux sans étiquetage (n° lot gravé sur la bouteille et un stick avec le TA).

Mais le code de la santé publique pose des obligations supplémentaires :

L'article L 3322-2 du code de la santé publique précise " Aucune des boissons mentionnées à l'article L 3322-1 (boisson alcoolique du 3ème, 4ème et 5ème groupe cf article3321-1 = classification des boissons) ne peut en France, et sur tout les territoires relevant de l'autorité française, être livrée par le fabricant ou l'importateur, détenue, transportée, mise en vente , vendue ou offerte à titre gracieux, si elle ne porte pas sur l'étiquette avec sa dénomination, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'importateur"

En conséquence, l'étiquetage lors du transport de spiritueux embouteillés (avant commercialisation) doit comporter au moins : dénomination de vente, nom et l'adresse du fabricant ou de l'importateur, n° de lot et titre alcoométrique.

Annexe I : ALCOOL ETHYLIQUE D'ORIGINE AGRICOLE ET DISTILLAT D'ORIGINE AGRICOLE (R.CE 110/2008 du 15 janvier 2008)

Article 3 RCE 110/2008

Origine de l'alcool éthylique

1. L'alcool éthylique utilisé pour la production des boissons spiritueuses et de tous leurs composants est exclusivement d'origine agricole, au sens de l'annexe I du traité.

2. L'alcool éthylique utilisé pour la production des boissons spiritueuses est conforme à la définition figurant à l'annexe I, point 1), du présent règlement.

3. L'alcool éthylique utilisé pour diluer ou dissoudre les matières colorantes, les arômes ou tout autre additif autorisé, utilisés dans l'élaboration des boissons spiritueuses, est de l'alcool éthylique d'origine agricole.

4. Les boissons alcooliques ne contiennent ni alcool de synthèse ni aucun autre alcool d'origine non agricole au sens de l'annexe I du traité.

ANNEXE I DÉFINITIONS ET EXIGENCES TECHNIQUES

Les définitions et exigences techniques visées à l'article 2, paragraphe 4, et à l'article 7 sont les suivantes:

1. Alcool éthylique d'origine agricole

L'alcool éthylique d'origine agricole possède les propriétés suivantes:

a) caractères organoleptiques: aucun goût détectable autre que celui de la matière première;

b) titre alcoométrique volumique minimal: 96,0 % vol;

c) teneurs maximales en éléments résiduels:

i) acidité totale, exprimée en grammes d'acide acétique par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 1,5;

ii) esters, exprimés en grammes d'acétate d'éthyle par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 1,3;

iii) aldéhydes, exprimés en grammes d'acétaldéhyde par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 0,5;

iv) alcools supérieurs, exprimés en grammes de méthyl-2 propanol-1 par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 0,5;

v) méthanol, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 30;

vi) extrait sec, exprimé en grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 1,5;

vii) bases azotées volatiles, exprimées en grammes d'azote par hectolitre d'alcool à 100 % vol: 0,1;

viii) furfural: non détectable.

N.B. : cette définition est la même que celle de l'ALCOOL NEUTRE, défini pour les aides communautaires à la distillation par le R.CE 1623/2000 du 25 juillet 2000 (annexe III).

2. Distillat d'origine agricole

On entend par "distillat d'origine agricole" le liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, d'un ou de plusieurs produits agricoles figurant à l'annexe I du traité, qui ne présente pas les caractères de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé l'arôme et le goût de la ou des matières premières utilisées.

Lorsqu'il est fait référence à la matière première utilisée, le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.

Annexe II : définitions de quelques catégories de boissons spiritueuses

(art. 5§ et annexe II R(CE) 110/2008)

1. Rhum

a) Le rhum est:

i) la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, distillée à moins de 96 % vol, de telle sorte que le produit de la distillation présente, d'une manière perceptible, les caractères organoleptiques spécifiques du rhum;

ii) la boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et par distillation du jus de la canne à sucre, présentant les caractères aromatiques spécifiques du rhum et ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. Cette boisson spiritueuse peut être mise sur le marché avec le terme "agricole" qualifiant la dénomination de vente "rhum", assortie de l'une des indications géographiques des départements français d'outre-mer et de la région autonome de Madère enregistrées à l'annexe III.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal du rhum est de 37,5 %.

c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool tel que défini à l'annexe I, point 5), dilué ou non.

d) Le rhum ne doit pas être aromatisé.

e) Le rhum ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.

f) Le terme "traditionnel" peut compléter l'une des indications géographiques mentionnées dans la catégorie 1 de l'annexe III lorsque le rhum est produit par distillation à moins de 90 % vol après fermentation alcoolique de produits alcooligènes exclusivement originaires du lieu de production considéré. La teneur de ce rhum en substances volatiles doit être égale ou supérieure à 225 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol et il ne doit pas être édulcoré. L'utilisation du terme "traditionnel" n'exclut pas l'utilisation des termes "issu de la production du sucre" ou "agricole", qui peuvent être ajoutés à la dénomination de vente "rhum" et aux indications géographiques.

La présente disposition n'a pas d'incidence sur l'utilisation du terme "traditionnel" pour qualifier tous les produits qui ne sont pas couverts par la présente disposition, selon leurs propres critères spécifiques.

2. Whisky ou whiskey

a) Le whisky ou whiskey est la boisson spiritueuse obtenue exclusivement:

i) par distillation d'un moût de céréales maltées avec ou sans les grains entiers d'autres céréales, qui a été:

- saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles,
- fermenté sous l'action de la levure;

ii) après une ou plusieurs distillations à moins de 94,8 % vol, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées,

iii) après vieillissement du distillat final pendant une période minimale de trois ans dans des fûts de bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres.

Le distillat final, qui ne peut être additionné que d'eau et de caramel ordinaire (pour la coloration), conserve la couleur, l'arôme et le goût obtenus par le processus de production visé aux points i), ii) et iii).

b) Le titre alcoométrique volumique minimal du whisky ou whiskey est de 40 %.

c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.

d) Le whisky ou whiskey ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif autre que le caramel ordinaire utilisé pour la coloration.

4. Eau-de-vie de vin

a) L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse:
i) obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol du vin ou du vin viné, ou par redistillation à moins de 86 % vol d'un distillat de vin;
ii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;
iii) dont la teneur maximale en méthanol est de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.

c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5, dilué ou non.

d) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.

e) L'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

f) L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination "eau-de-vie de vin" à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5.

5. Brandy ou Weinbrand:

a) Le brandy ou Weinbrand est la boisson spiritueuse:
i) obtenue à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % vol, à condition que le distillat ait un titre alcoométrique n'excédant pas 50 % du produit fini;
ii) vieillie en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 litres;
iii) ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol, et provenant exclusivement de la distillation ou de la redistillation des matières premières mises en œuvre;
iv) ayant une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal du brandy ou Weinbrand est de 36 %.

c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5, dilué ou non.

d) Le brandy ou Weinbrand ne doit pas être aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.

e) Le brandy ou Weinbrand ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.

6. Eau-de-vie de marc de raisin ou marc

a) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est une boisson spiritueuse qui répond aux conditions suivantes:
i) elle est obtenue exclusivement à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit après adjonction d'eau;
ii) une quantité de lie peut être ajoutée au marc de raisin, mais elle ne peut être supérieure à 25 kg de lies par 100 kg de marc de raisin utilisé;
iii) la quantité d'alcool obtenue à partir de la lie ne peut être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini;
iv) la distillation est réalisée en présence du marc en tant que tel à moins de 86 % vol;
v) la redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée;
vi) elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 140 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol et une teneur maximale en méthanol de 1000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
b) Le titre alcoométrique minimal de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est de 37,5 %.

c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.

d) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.

e) L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

9. Eau-de-vie de fruit

a) L'eau-de-vie de fruit est la boisson spiritueuse:

i) obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu ou d'un moût de ce fruit, de baies ou de légumes, en présence ou non de noyaux;

ii) distillée à moins de 86 % vol, de telle sorte que le distillat ait un arôme et un goût provenant de la matière première distillée;

iii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol;

iv) dont la teneur en acide cyanhydrique, lorsqu'il s'agit des eaux-de-vie de fruits à noyaux, ne doit pas dépasser 7 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

b) La teneur maximale en méthanol de l'eau-de-vie de fruit est de 1000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

Toutefois, la **teneur maximale en méthanol** des eaux-de-vie de fruit suivantes est de:

i) 1200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits ou des baies suivants:
- prune (Prunus domestica L.),
- mirabelle [Prunus domestica L., subsp. syriaca (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
- quetsche (Prunus domestica L.),
- pomme (Malus domestica Borkh.),
- poire (Pyrus communis L.), à l'exclusion des poires Williams (Pyrus communis L. cv. "Williams"),
- framboise (Rubus idaeus L.),
- mûre (Rubus fruticosus auct. aggr.),
- abricots (Prunus armeniaca L.),
- pêches [Prunus persica (L.) Batsch];

ii) 1350 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol obtenu à partir des fruits ou des baies suivants:
- poire Williams (Pyrus communis L. cv. "Williams"),
- groseille (Ribes rubrum L.),
- cassis (Ribes nigrum L.),
- baie de sorbier (Sorbus aucuparia L.),
- sureau (Sambucus nigra L.),
- coings (Cydonia oblonga Mill.),
- baies de genévrier (Juniperus communis L. et/ou Juniperus oxicedris L.).

c) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de fruit est de 37,5 %.

d) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5), dilué ou non.

e) L'eau-de-vie de fruit ne doit pas être aromatisée.

f) La dénomination de vente de l'eau-de-vie de fruit est "eau-de-vie de" suivie du nom du fruit, de la baie ou du légume, telle que: eau-de-vie de cerise (ou kirsch), de prune (ou slivovice), de mirabelle, de pêche, de pomme, de poire, d'abricot, de figue, d'agrume, de raisin ou de tout autre fruit.

Elle peut être également dénommée "wasser", ce mot étant associé au nom du fruit.

Le nom du fruit peut remplacer la dénomination "eau-de-vie" suivie du nom du fruit uniquement dans le cas des fruits suivants:
- mirabelle [Prunus domestica L., subsp. syriaca (Borkh.) Janch. ex Mansf.],
- prune (Prunus domestica L.),
- quetsche (Prunus domestica L.),
- arbouse (Arbutus unedo L.),
- pomme "Golden delicious".

Dans les cas où le consommateur final risque de ne pas comprendre facilement une de ces dénominations de vente, la mention "eau-de-vie" devra figurer sur l'étiquette, éventuellement complétée par une explication.

g) Le terme "Williams" est réservé à l'eau-de-vie de poire produite exclusivement à partir de poires de la variété "Williams".

h) Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits, de baies ou de légumes sont distillées ensemble, le produit est vendu, selon le cas, sous la dénomination "eau-de-vie de fruits" ou "eau-de-vie de légumes". Cette mention peut être complétée par le nom de chacune des espèces de fruits, de baies ou de légumes dans l'ordre décroissant des quantités utilisées.

15. Vodka

a) La vodka est la boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, obtenu par fermentation par la levure:

i) soit de pommes de terre et/ou de céréales,

ii) soit d'autres matières premières agricoles,

distillé et/ou rectifié de sorte que les caractères organoleptiques inhérents aux matières premières employées et aux sous-produits nés de la fermentation sont sélectivement atténués.

Ce processus peut être suivi d'une nouvelle distillation et/ou d'un traitement avec les auxiliaires technologiques appropriés, y compris le traitement avec du charbon activé, afin de conférer au produit des caractères organoleptiques particuliers.

En ce qui concerne l'alcool éthylique d'origine agricole, les valeurs maximales en éléments résiduels doivent être conformes à celles fixées à l'annexe I, à l'exception de la teneur en méthanol, qui ne doit pas être supérieure à 10 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la vodka est de 37,5 %.

c) Les seuls arômes qui peuvent être additionnés sont des composants aromatiques naturels présents dans le distillat obtenu à partir des matières premières fermentées. En outre, une aromatisation peut conférer au produit des caractères organoleptiques particuliers, autres qu'un arôme prédominant.

d) La description, la présentation ou l'étiquetage de la vodka non produite exclusivement à partir des matières premières énumérées au point a), sous i), porte la mention "produit à partir de …", complétée par le nom des matières premières utilisées pour produire l'alcool éthylique d'origine agricole. L'étiquetage est conforme à l'article 13, paragraphe 2, de la directive 2000/13/CE.

32. Liqueur

a) La liqueur est la boisson spiritueuse:

i) dont la teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti est de:

- 70 grammes par litre pour les liqueurs de cerise dont l'alcool éthylique est constitué exclusivement par une eau-de-vie de cerise,

- 80 grammes par litre pour les liqueurs à la gentiane ou les liqueurs similaires élaborées avec de la gentiane ou des plantes similaires comme seule substance aromatisante,

- 100 grammes par litre dans tous les autres cas;

ii) obtenue par aromatisation de l'alcool éthylique d'origine agricole, d'un distillat d'origine agricole, ou d'une ou de plusieurs boissons spiritueuses ou d'un mélange des produits précités, édulcorés et additionnés de produits d'origine agricole ou de denrées alimentaires tels que la crème, le lait ou d'autres produits laitiers, de fruits, de vin ainsi que de vin aromatisé au sens du règlement (CEE) no 1601/91 du Conseil du 10 juin 1991 établissant les règles générales relatives à la définition, à la désignation et à la présentation des vins aromatisés, des boissons aromatisées à base de vin et des cocktails aromatisés de produits vitivinicoles [1].

b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la liqueur est de 15 %.

c) Seules les substances et préparations aromatisantes naturelles définies à l'article 1er, paragraphe 2, point b) sous i), et à l'article 1er, paragraphe 2, point c), de la directive 88/388/CEE et les substances aromatisantes identiques aux naturelles définies à l'article 1er, paragraphe 2, point b), sous ii), de ladite directive peuvent être utilisées dans la préparation de la liqueur.

Toutefois, les substances aromatisantes et préparations identiques aux naturelles, définies à l'article 1er, paragraphe 2, point b), sous ii), de la directive 88/388/CEE, ne sont pas utilisées dans la préparation des liqueurs suivantes:

i) liqueurs de fruits:
- cassis,
- cerise,
- framboise,
- mûre,
- myrtille,
- agrume,
- faux mûrier,
- ronce arctique,

- airelle des marais,
- airelle rouge,
- argousier,
- ananas;

ii) liqueurs de plantes:
- menthe,
- gentiane,
- anis,
- génépi,
- vulnéraire.

d) Les termes composés suivants peuvent être utilisés dans la présentation de liqueurs élaborées dans la Communauté dans les cas où l'alcool éthylique d'origine agricole est utilisé pour refléter des méthodes de production établies:
- prune-brandy,
- orange-brandy,
- apricot-brandy,
- cherry-brandy,
- solbaerrom, également dénommé "blackcurrant rum".

En ce qui concerne l'étiquetage et la présentation de ces liqueurs, le terme "composé" doit figurer dans l'étiquetage sur une même ligne, avec des caractères uniformes de police et de couleur identiques, et la dénomination "liqueur" doit figurer à proximité immédiate en caractères de dimension non inférieure à ceux utilisés pour les termes composés. Si l'alcool ne provient pas de la boisson spiritueuse indiquée, son origine doit figurer dans l'étiquetage dans le même champ visuel que le terme "composé" et le terme "liqueur". Cette origine est exprimée soit par la mention de la nature de l'alcool agricole utilisé, soit par la mention "alcool agricole" précédée, à chaque fois, des termes "fabriqué à partir de …" ou "élaboré à l'aide de …".

33. Crème de (suivie du nom d'un fruit ou de la matière première utilisée)

a) Les boissons spiritueuses dénommées "Crème de" suivie du nom du fruit ou de la matière première employée, à l'exclusion des produits laitiers, sont des liqueurs ayant une teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, de 250 grammes par litre.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la "Crème de" (suivie du nom d'un fruit ou de la matière première utilisée) est de 15 %.

c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à la "crème de".

d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme "liqueur".

34. Crème de cassis

a) La crème de cassis est une liqueur de cassis dont la teneur minimale en sucre, exprimée en sucre inverti, est de 400 grammes par litre.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal de la crème de cassis est de 15 %.

c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent à la crème de cassis.

d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme "liqueur".

35. Guignolet

a) Le guignolet est la liqueur obtenue par macération de cerises dans de l'alcool éthylique d'origine agricole.

b) Le titre alcoométrique volumique minimal du guignolet est de 15 %.

c) Les règles applicables aux substances et aux préparations aromatisantes pour liqueurs établies dans la catégorie 32 s'appliquent au guignolet.

d) La dénomination de vente peut être complétée par le terme "liqueur".